

Celebrarán en Cuba 20 años de taller de expertos en habanos



Presidente del Balcón del Habano Bayamanaco, Juan Jesús Machín. Foto: PL

La Habana, 15 ago (RHC) El presidente del Balcón del Habano Bayamanaco, Juan Jesús Machín, informó hoy que ese taller de expertos en puros y turismo cumplirá 20 años de creado con la perspectiva de continuar en alza sus labores.

Dicho Club de Fumadores cubanos y extranjeros festejará el próximo febrero de 2024 las dos décadas del Bayamanaco (palabra que significa Dios del Humo en el Pabellón Taíno), donde se busca la mejor combinación entre tabacos, alimentos y bebidas.

Según el experto, el encuentro que reúne cada mes a profesionales del servicio, catadores de puro, sommeliers, culinarios, bartenders, maîtres, chefs, hombres de negocio, empresarios, directivos de

hotelería y turismo, y periodistas, constituye uno de los encuentros más emblemáticos en el mundo del tabaco para esta isla.

Estos encuentros, aseguró, ponen siempre a dialogar puros de alta estirpe junto a bebidas rotundas (sobre todo espirituosos), y generan un intercambio profesional ciertamente muy interesante y didáctico, que incrementa los saberes acerca de estos emblemáticos productos nacionales e internacionales.

El Balcón del Habano, significó el también presidente de la Asociación de Sommeliers de Cuba (ASC), constituye una reunión de técnicos y amantes de los puros que examina la conjunción de alimentos, bebidas y habanos, destinada a los sitios de mayor categoría en el turismo insular.

Señaló el Máster de Másters Habano-Sommelier que este proyecto existe desde 2004 por una defensa de la cultura cubana, así como también por la capacitación y retroalimentación de los profesionales del servicio.

Comentó que este es un taller más que de placer, de conocimiento y actualización, para estar en sintonía y preparados para la creciente demanda de productos nacionales y los cambios radicales e inmediatos que hoy se dan en el mercado internacional.

A través de una cena, o almuerzo, las bebidas acompañantes, sean vinos, rones, whiskies, tequilas u otros, demuestran la versatilidad de la gastronomía y de un producto tan único como el Habano Premium, reveló el entendido.

Especificó que el grupo se mantiene contra viento y marea para defender la cultura cubana, porque el habano es, sin dudas, un paradigma de esa sabiduría nacional.

Bayamanaco es un espacio muy valioso para los gastrónomos cubanos, porque reúne además a relevantes profesionales, junto a actores, músicos, médicos, pintores, artesanos y hosteleros, entre otros. (Fuente:PL)

<https://www.radiohc.cu/noticias/economia/331404-celebraran-en-cuba-20-anos-de-taller-de-expertos-en-habanos>



Radio Habana Cuba